お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位	●米の計量は付属の計量カップで行ってください。 ●大さじ1= 15mL　●小さじ1= 5mL	普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで（1カップ =180mL） 無洗米→「無洗米専用」の計量カップで（1カップ =171mL）

五目ご飯

メニュー：炊きこみ を選びます。

材料(2〜3人分)

- 米……2カップ
- 鶏肉(またはしらす干し)……30g
- 油あげ……1/3枚
- にんじん……20g
- こんにゃく……20g
- ごぼう……20g
- 干ししいたけ……2枚
- A
  - 薄口しょうゆ、みりん……各大さじ1
  - 塩……小さじ1/3
  - だしの素……小さじ1/3
- 干ししいたけのもどし汁、絹さや(ゆでる)またはみつば……適宜



つくり方

1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗って3を加え、白米 の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
6 (メニュー)キーを押して 炊きこみ を選び、続いて (炊飯) キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、絹さややみつばを飾ります。

七草がゆ

メニュー：おかゆ を選びます。

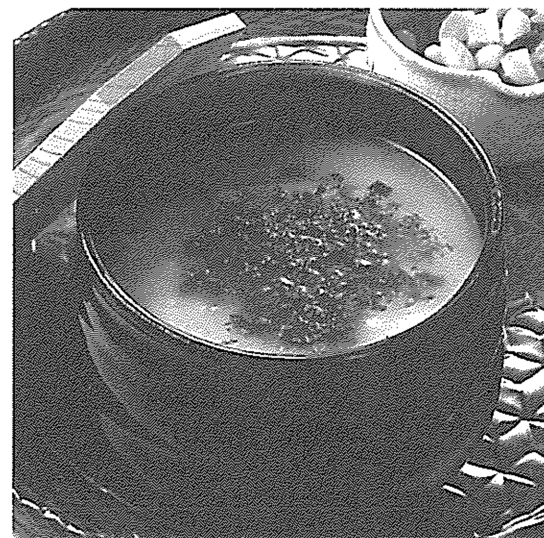
材料(2〜3人分)

- 米……0.5カップ
- 青菜類（あれば春の七草※、なければその他の野菜類）……35g
- 塩……少々

つくり方

1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2 米は洗い、おかゆ の水位目盛0.5まで水を入れます。
3 (メニュー) キーを押して おかゆ を選び、続いて (炊飯) キーを押します。
4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

●おかゆを炊く場合は…
①必ず おかゆ メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆをつくる場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える
以上のことを守らないと、**ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。**



※春の七草：セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ（カブ）、スズシロ（ダイコン）の7種

山菜おこわ

メニュー：おこわ を選びます。

材料(2〜3人分)

- もち米……2カップ
- 山菜水煮(パック入り)……50g
- A
  - みりん……小さじ2
  - 塩……小さじ3/4

つくり方

1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 1をなべに入れてAを加え、おこわ の水位目盛2まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
3 (メニュー)キーを押して おこわ を選び、続いて (炊飯) キーを押します。
4 保温になれば、混ぜてほぐします。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。



玄米の炊きこみご飯

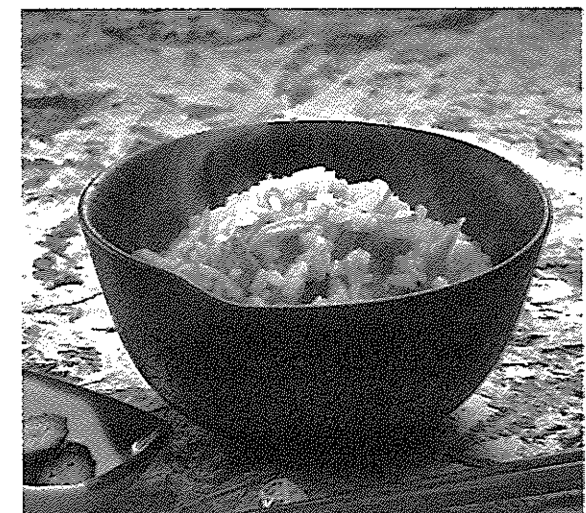
メニュー：玄米 を選びます。

材料(2〜3人分)

- 玄米……2カップ
- 鶏肉……50g
- 油あげ……1枚
- にんじん、こんにゃく、ごぼう……各20g
- A
  - 薄口しょうゆ……大さじ2
  - みりん……小さじ1

つくり方

1 鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん、こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗ってAを加え、玄米 の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
5 (メニュー)キーを押して 玄米 を選び、続いて (炊飯) キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。



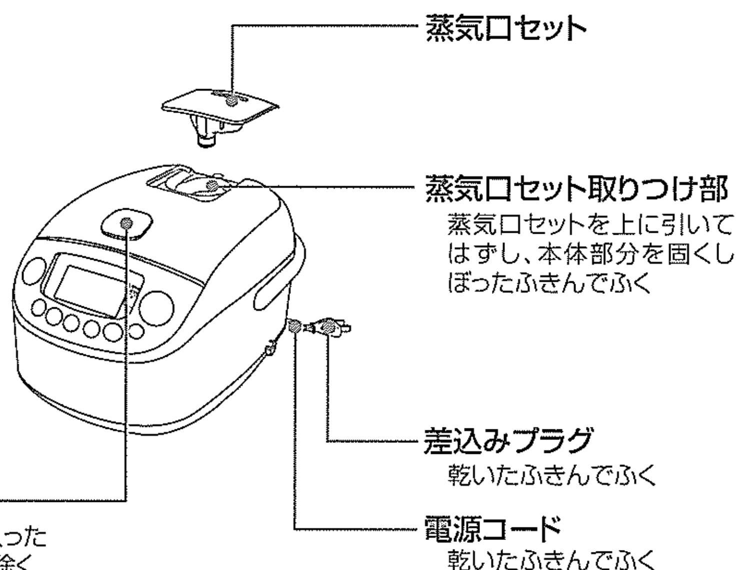
●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

外側のお手入れ

外　側
せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。



蒸気口セット

蒸気口セット取りつけ部
蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固くしぼったふきんでふく

差込みプラグ
乾いたふきんでふく

電源コード
乾いたふきんでふく

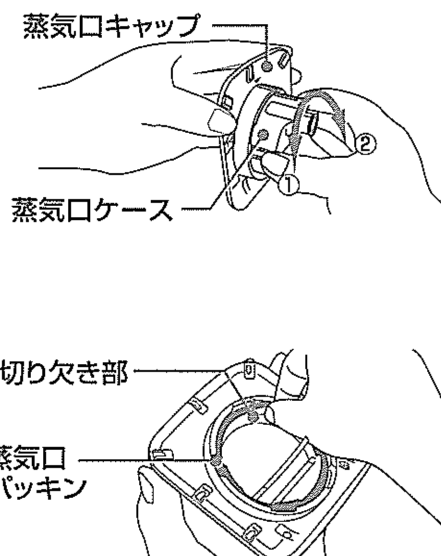
プッシュボタン
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

蒸気口セットのお手入れ

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗いする

●**蒸気口ケースのはずし方**
蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす（①）

●**蒸気口ケースのつけ方**
蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける（②）



●**蒸気口パッキンのはずし方・つけ方**
蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす
つける際は、ねじれたりしないようにする。ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

しゃもじ・しゃもじ受け・なべのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う
汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う

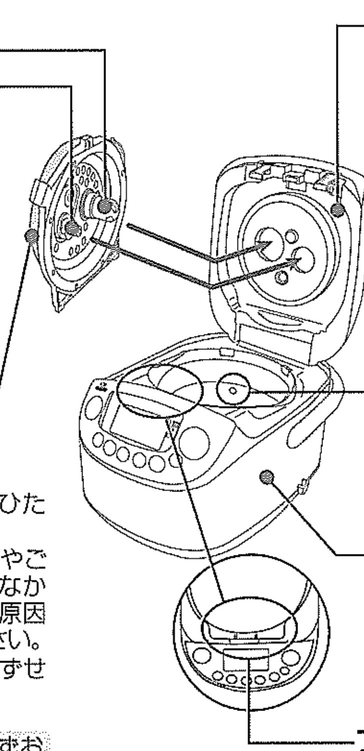
お願い なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
■スプーンや茶わんなど入れない　■みがき粉やたわしなどで洗わない
■酢は使わない　■調味料を使ったときは早めにお手入れする

お知らせ
なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はなく炊飯や保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
●フッ素皮膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは購入できます。

内側のお手入れ

内ぶたセット

安全弁（ボール入り）
圧力調整装置
ご飯粒、雑穀などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く
お手入れの際には分解はしない
（故障の原因になります。）



外ぶた
外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

サイドセンサー
固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

本　体

内ぶたセットパッキン
内ぶたセットごと、湯または水にひたしスポンジで洗う
●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたセットパッキンは取りはずせません。

●内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、変色やさびの原因になります。

フックの受け部
この部分に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

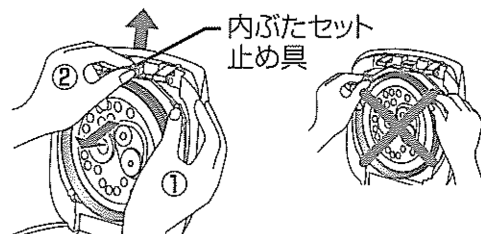
お手入れ つづき　交換部品

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたセットとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたセット止め具を押し上げて(②)はずす

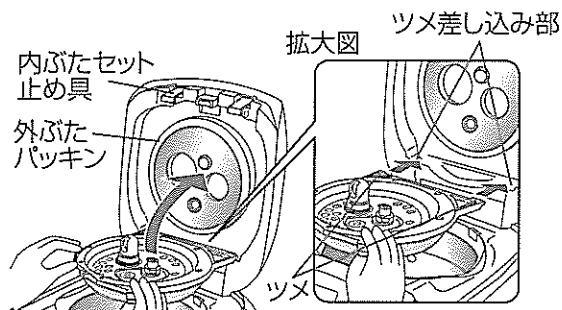
- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたセットとっ手を持って引っ張らないでください。
  (内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)



つけ方

内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

- 取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。



庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる

2 外ぶたを閉め (メニュー) を押して「白米急速」を選ぶ

3 (炊飯) を押す

4 保温に切りかわったら (とりけし) を押す

5 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする → P24「お手入れ」参照

交換部品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット	C123
な　べ	B281
しゃもじ	SHAKN
しゃもじ受け	61-8112
白米用計量カップ	61-5784
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

- 修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか?
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? → P30「こんな表示をしたとき」参照 ●なべが入っていますか? → なべを入れてください。 ●標準保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか? → 「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
炊飯	炊飯・保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。
炊飯	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたセットパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたセットパッキンが汚れていませんか? → 汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか?→ 再度つけ直してください。
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → P26「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」参照 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? → 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。P7「おいしく保温」参照 ●「高め保温」にしてご飯の保温温度が低いと感じた場合や保温中ご飯がにおう場合、つゆが多く感じた場合は保温設定機能(有料)をお使いいただき、保温温度を上げてください。 → 取扱説明書(別冊)「muPass書きかえシステム」参照
保温	標準の保温ができない	●「標準の保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P14「標準の保温」「高め保温」参照 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「標準の保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「標準の保温」を受けつけません。
保温	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 P14「お知らせ」参照

故障かなと思ったとき つづき

	症状	●お調べいただくこと
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
予約	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。P16「時刻の合わせ方」参照
とうふ・卵類	とうふが固まらない	●豆乳とにがりをよく混ぜ合わせていますか? → うまく混ざっていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか? → 固まらない場合は時間を延長してください。 ●にがりの量を調節しましたか? → 固まらない場合はにがりの量を増やしてください。 ●豆乳とにがりを混ぜたときだまになっていませんか? → だまになる場合は豆乳を冷やしてからにがりを加えてください。
とうふ・卵類	温泉卵・半熟卵・ゆで卵が固すぎるまたはやわらかすぎる	●卵の個数・卵の大きさやかたさの好みによって時間を調節してください。
茶碗蒸し	茶碗蒸しが固まらない	●調理時間を調節または追加してください。
ケーキ	ケーキが生焼けになるふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか? → うまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか? → 卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか? → 材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか? → かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか? → 具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか? → 登録メニューのレシピに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか? → 生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ	ケーキがくずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
ケーキ	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。

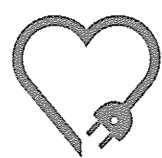
	症状	●お調べいただくこと
ケーキ	ケーキがふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか? → ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
ケーキ	ケーキがなべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか? → バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ		●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。→ なべの変形、フッ素はがれやケーキがうまく焼けない原因になります。
登録メニュー	炊飯、調理がうまくできない	●登録メニューのレシピに従った分量で炊飯、調理を行っていますか? → 登録メニューのレシピの分量は、この炊飯ジャーおよび各メニューに適した分量なので違った分量で作るとうまくできないことがあります。
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
その他	音声ガイド、メロディーが流れない・乱れる	●音量「切」になっていませんか? → P15「音量の調節方法」参照 ●連続した操作を行った場合、途中の音声ガイドは鳴りません。 ●まれに、静電気が原因で炊飯ジャーに触れたときに音声ガイド、メロディーが中断される場合がありますが、炊飯ジャーの動作に支障はありません。
その他	赤外線通信ができない	●赤外線受光部が汚れていませんか? → 炊飯ジャーの操作部を掃除してください。 ●携帯電話からの赤外線通信がさえぎられていませんか? → 表示部、赤外線受光部分を汚したり、キズつけたりしないでください。また、通信がさえぎられるようなものを置いたりしないでください。 ●まれに、静電気が原因で炊飯ジャーに触れたときに赤外線通信が中断される場合があります。→ 再度赤外線通信を行ってください。 P17「muPass(ミューパス)書きかえシステム」参照 ●ご使用場所のコンセントによっては、赤外線通信の感度が悪くなる場合があります。→ ご使用場所を変え、炊飯ジャー単独のコンセントで再度赤外線通信を行ってください。 P17「muPass(ミューパス)書きかえシステム」参照
その他	メロディー音がうるさい	●メロディー音量を小さくすると聞こえにくくなります。(タイマー予約炊飯などで朝など音が気になるとき) → P15「音量の調節方法」参照 ●「muPass」キーを押すと、メロディー音が途中で止まります。 → 炊飯(調理)中に「とりけし」キーを誤って押さないでください。
その他	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。

こんな表示をしたとき

エラー表示

表示	●お調べいただくこと
E01 E02 E03 E15	●故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。→ コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
H04	●なべの入れ忘れです。→ なべを確実に入れてください。
H01 H02 H03	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。→「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約60分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態・音量設定）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

愛情点検　長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！



こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

▶ **ご使用中止**

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■**お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。**

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

- 携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ・・・・・・・・・・・・・・Tel (06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ・・・・Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

仕様

型名		NP-RS05
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米	0.09～0.54　[0.5～3]
	白米 無洗米	0.09～0.51　[0.5～3]
	炊きこみ	0.09～0.36　[0.5～2]
	炊きこみ 無洗米	0.09～0.34　[0.5～2]
	すしめし	0.18～0.54　[1～3]
	すしめし 無洗米	0.17～0.51　[1～3]
	おかゆ	0.09～0.18　[0.5～1]
	おかゆ 無洗米	0.09～0.17　[0.5～1]
	おこわ	0.18～0.36　[1～2]
	おこわ 無洗米	0.17～0.34　[1～2]
	白米急速	0.09～0.54　[0.5～3]
	白米急速 無洗米	0.09～0.51　[0.5～3]
	発芽玄米	0.09～0.36　[0.5～2]
	玄米	0.09～0.36　[0.5～2]
	玄米活性	0.09～0.36　[0.5～2]
	玄米がゆ	0.09～0.18　[0.5～1]
定格		交流 100V 700W 50/60Hz
炊飯方式		圧力IH（誘導加熱）方式
電源コードの長さ		1.0m（コードリールつき）
外形寸法（約cm）		幅23×奥行32×高さ19.5
質量		約4.1kg
最大炊飯容量		0.54L
区分名		A
蒸発水量		21.5g
年間消費電力量		56.1kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量		133Wh
一時間当たりの保温時消費電力量		15.2Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量		1.10Wh
一時間当たりの待機時消費電力量		0.95Wh

- 特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- 日本国内交流100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）